

## Weingenuss in vollen Zügen

Sie können jederzeit den Wein auch  
zu einen späteren Zeitpunkt  
weitertrinken.

Bitte teilen Sie uns Ihren Wunsch mit.



Ihr persönlicher Weinaufhänger

## WEISSWEINE

### Weine aus Deutschland / Österreich

	<b>Ihringer Winklerberg</b> Rebsorte: Silvaner <i>Weingut Joachim Heger, Baden, Deutschland</i> <i>Hellgelb. Feinfruchtige Nase von Heu, Kräutern und Banane. Gaumen belebende Säure, langer Nachhall</i>	Fl. 0,75l 12% vol <b>17.00 €</b>
	<b>Elbling Ursprung</b> Rebsorte: Elbling <i>Weingut Frieden-Berg, Mosel, Deutschland</i> <i>Exotische Fruchtnote, leichte Restsüße und geringe Säure, saftig und frisch</i>	Fl. 0,75l 11,5% vol <b>18.50 €</b>
	<b>Auxerrois Trocken</b> Rebsorte: Auxerrois <i>Weingut Frieden-Berg, Mosel, Deutschland</i> <i>Banane, Birne, Limette - das sind satte Aromen, Kraft am Gaumen mit Tupfer Mineralität, trocken</i>	Fl. 0,75l 12% vol <b>19.00 €</b>
	<b>Sander</b> Rebsorte: Silvaner <i>Weingut Sander, Rheinhessen, Deutschland</i> <i>Sehr hellgebe Farbe, fruchtig und würzig von Quitten, leichtem Körper, moderaten Säure, Biowein</i>	Fl. 0,75l 12% vol <b>19.50 €</b>
	<b>Johannisberger Klaus</b> Rebsorte: Riesling (Spätlese) <i>WG Johannes Ohlig, Rheingau, Deutschland</i> <i>Duft Pfirsichen und Mineralien, saftig, rassig und ausgewogen, klassisch feinherb, trocken</i>	Fl. 0,75l 12% vol <b>21.00 €</b>
	<b>Bernkasteler Badstube</b> Rebsorte: Riesling (Kabinett) <i>WG Selbach-Oster, Mosel, Deutschland</i> <i>Strohfarbe, mittlerer Körper, Hauch von Litschi, genug Säure den Zucker auszugleichen,</i>	Fl. 0,75l 12% vol <b>22.50 €</b>
	<b>Sachsen</b> Rebsorte: Weißburgunder, Pinot Blanc <i>Winzer Meissen, Sachsen, Deutschland</i> <i>Zarte Fruchtaromen von Birne, Aprikose und Feigenmarmelade, prickelnden Säurespiel am Gaumen</i>	Fl. 0,75l 12% vol <b>25.50 €</b>
	<b>Heger Grauburgunder Oktav</b> Rebsorte Grauburgunder / Pinot Gris <i>WG Joachim Heger, Baden, Deutschland</i> <i>Schlanker Duft nach jungen Delicous Äpfel, feiner inneren Frische, zugänglich am Gaumen, trocken</i>	Fl. 0,75l 12% vol <b>29.50 €</b>

## **Kremser Goldberg Kellermeister Privat Kremstal DAC**

**Weinbeschreibung:** Brillantes Gelbgrün, klassisches Fruchtbukett; kräftiger, nuancierter Geschmack mit lebendigem Säurespiel, am Gaumen bleiben Impressionen von feiner, pfeffriger Veltlinerwürze, komplexer, überaus typischer Grüner Veltliner vom Löss

**Speisenempfehlung:** Hervorragend geeignet hellem Fleisch (Huhn, Kalb, Kaninchen) einem gebackenen Karpfen, sowie zu Innereien (Kalbsbries) und kalten Fisch-Vorspeisen. Außerdem zu österreichischen Klassikern wie Wiener Schnitzel und Schweinsbraten.

**Traubensorte:** Grüner Veltliner

**Qualität:** Kremstal DAC, trocken

**Herkunft** Kremstal - Kremser Goldberg

**Bodenart:** Lössboden

**Alkohol:** 12,5 %vol

Fl. 0,75l

# **23,50 Euro**

Sie können auch jede Flasche nächsten Tag weitertrinken. Fragen Sie nach unseren Weinaufhänger.



## Weine aus Italien



2013 **Pinot Grigio Veneto** Fl. 0,75l **17.00 €**

*Rebsorte: Pinot Grigio  
Viticoltori Ponte, Ponte di Piave, Italien  
Strohgelbe Farbe mit grünlicher Reflexion, Fruchtig  
zarter, komplexer, trockener Körber*



2014 **Vernaccia di San Gimignano** Fl. 0,75l **23.00 €**

*Rebsorte: Vernaccia di San Gimignano  
Terruzzi & Puthod, Toscan, Italien  
Brillante gelbe Farbe, intensiv und nachhaltig, fruchtig mit  
feinen Mineralik, Kräftig im Geschmack*

## Weine aus Frankreich



2014 **Finesse Colombard-Chardonnay** Fl. 0,75l **18.00 €**

*Rebsorte: Chardonnay, Colombard  
Joseph Castan, Sud-Ouest, Frankreich  
Hellgelbe Farbe, zeigt florale Düfte, exotische Früchte  
und Zitrus, verführerisch am Gaumen*



2013 **Pouilly-Fumé La Rochetais** Fl. 0,75l **27.00 €**

*Rebsorte: Sauvignon Blanc  
Domaine Marcel Martin, Loir, Frankreich  
Helles Gelb, Bouquet zart, Zitrus und Mineralien,  
Frisches grünes Obst, leichte Zitrone, leicht trocken*



2014 **Chablis** Fl. 0,75l **32.00 €**

*Rebsorte: Chardonnay  
Domaine Le Verger, Burgunder, Frankreich  
Nase von weissen Blumen und Menthol, Zitrusnote  
angereichert, Perfekt zu Käse und Fischgerichte*



2013 **Sancerre Apud Sariacum** Fl. 0,75l **34.50 €**

*Rebsorte: Sauvignon Blanc  
Philippe Raimbault, Val de Loir, Frankreich  
Stählerner trockener Wein mit Zitrus Duft, Stachelbeere  
und mineralischen Aromen, reich*

## Internationale Weine



2013 **Andes Chardonnay** Fl. 0,75l **16.50 €**

*Chardonnay  
Valle Central, Chile  
Trockener und vollmundiger, fruchtigen und weichen  
Geschmack und exotischen Fruchtarome, trocken*

## ROTWEINE

### Weine aus Deutschland / Österreich

	2014	<b>Kremser Zweigelt</b> <i>Blauer Zweigelt (QbA)</i> <i>Winzer Krems, Kremstal, Österreich</i> <i>Sattes Rubin mit kräftigen Violettreflexen, würzig-pfeffrig, erdig-langer Auftakt, leichte Fruchtsüsse</i>	Fl. 0,75l 13% vol	<b>21.50 €</b>
	2014	<b>Sander</b> <i>Spätburgunder / Pinot Noir (QbA)</i> <i>Sander, Rheinhessen, Deutschland</i> <i>Feine, fruchtige Aromen, erinnern an Kirschen, harmonische Note, Biowein, trocken</i>	Fl. 0,75l 13% vol	<b>23.50 €</b>
	2012	<b>Dr. Bürklin Estate</b> <i>Rebsorte: Dornfelder (QbA)</i> <i>Dr. Bürklin-Wolf, Pfalz, Deutschland</i> <i>Intensiven Duft nach Brombeeren, Veilchen und Pfeffer. Feiner, erfrischender Säurespiegel, trocken</i>	Fl. 0,75l 12,5% vol	<b>27.00 €</b>
	2013	<b>Merdinger Bühl</b> <i>Spätburgunder / Pinot Noir (QbA)</i> <i>Joachim Heger, Baden, Deutschland</i> <i>Duft nach Süßkirchen, kalkig-rauchigen Mineralität, feine Säurespiegel und mildem Tanni, trocken</i>	Fl. 0,75l 13,5% vol	<b>28.50 €</b>

### Weine aus Italien

	2011	<b>Lamole di Lamole</b> <i>Sangiovese (D.O.C.G.)</i> <i>Pile e Lamole, Chianti Classico, Italien</i> <i>Rubinrot, typischer Veilchen Aromate, pikanter Frische im Gaumen, duftene Balsamnote</i>	Fl. 0,75l 13,5% vol	<b>29.50 €</b>
	2013	<b>Rosso di Montalcino</b> <i>Sangiovese (D.O.C.)</i> <i>Castello Banfi, Piemont, Italien</i> <i>Intensives Rubinrot, Sortentypische Eigenschaft von Veilchen und Kirsche, zart und weich im Abgang</i>	Fl. 0,75l 13,5% vol	<b>33.50 €</b>

## **Blauer Zweigelt Kellermeister Privat**

**Weinbeschreibung:** Rubinrot mit violetten Reflexen an den Rändern; kräftiger, dichter Rotwein, am Gaumen feine Kirsch-Weichsel-Frucht, zarte Tannine, mild und samtig in der Struktur, mit langem, fruchtbeladenem Finish.

**Speisenempfehlung:** Erste Wahl zu Schinken, Wurstwaren, kalten Platten, die überwiegend aus Fleischgerichten bereitet sind, sowie zu vielen Wildgerichten; selbstverständlich auch zu Schnitt- und Hartkäse.

**Traubensorte:** Blauer Zweigelt

**Qualität:** Qualitätswein, trocken

**Herkunft** Winzer Krems  
**Weinbaugebiet** Niederösterreich

**Bodenart:** Lehm- und Lössboden

**Alkohol:** 13 %vol

Fl. 0,75l

**21,50 Euro**

Sie können auch jede Flasche  
nächsten Tag weitertrinken.  
Fragen Sie nach unseren  
Weinaufhänger.



## Weine aus Frankreich

	2014	<b>Elégance Merlot</b> <i>Cabernet Sauvignon</i> <i>Joseph Castan, Pays d'Oc, Frankreich</i> <i>Aromen von Himbeere und Erbeere mit blumiger Note von Rosmarin. Geschmolzene Tannine</i>	Fl. 0,75l 13% vol	<b>21.00 €</b>
	2011	<b>Beaujolais Villages Selection</b> <i>Gamay Noir (A.C.)</i> <i>George Duboeuf, Beaujolais, Frankreich</i> <i>Kirschrote Farbe, schwarzen Beerendaromen, feine Tannine, harmonisch am Gaumen</i>	Fl. 0,75l 12,5% vol	<b>26.00 €</b>
	2012	<b>Château Brassac Supérieur</b> <i>Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon</i> <i>Château Brassac, Bordeaux, Frankreich</i> <i>Intensives Rubinrot, Sortentypische Eigenschaft von Veilchen und Kirsche, zart und weich im Abgang</i>	Fl. 0,75l 13,5% vol	<b>26.00 €</b>
	2014	<b>Chateau Lamothe de Haux Cuvée</b> <i>Merlot, Cabernet Franc und Sauvignon</i> <i>Néel-Chombart, Bordeaux, Frankreich</i>  <i>Glatt, fruchtig und leicht zu trinken, weichen Tannin, typischer Bordeaux</i>	Fl. 0,75l 12,5% vol	<b>31.50 €</b>

## Internationale Weine

	2013	<b>Santa Conchita</b> <i>Cabernet Sauvignon</i> <i>Valle Central, Chile</i> <i>Aromen von Chile erkennen sich in Tabak, Johannisbeere und Zedernholz, trocken</i>	Fl. 0,75l 13% vol	<b>17.00 €</b>
	2011	<b>Kaapzicht Bin 3</b> <i>Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinotage</i> <i>Kaapzicht Estate, Stellenbosch, Südafrika</i> <i>Barrique, Aromen von Johannisbeeren, Schwarzkirschen und Zeder, Saftig, feinwürzig</i>	Fl. 0,75l 14,5% vol	<b>31.50 €</b>
	2011	<b>Covila Rioja Crianza II</b> <i>Tempranillo (D.O.C.)</i> <i>Bodegas Covila, Rioja, Spanien</i> <i>Kraftvoll mit reifen roten Früchten, Pfeffer Geschmack, Vanille aus Reifung in Eichen Fass.</i>	Fl. 0,75l 13,5% vol	<b>33.00 €</b>

**Exclusive Weiß- & Rotweine  
mit begrenzter Anzahl**

2011	<b>Cotes du Rhone</b> <i>Syrah, Grenache und Mourvèdre E. Guigal, Rhone, Frankreich Aromen von Pflaumen, schwarzen Himbeeren und Holzrauch</i>	Fl. 0,75l 14% vol	<b>21.50 €</b>
2005	<b>Primicia Grand Reserva D.O.Ca.</b> <i>Tempranillo, Graciano, Mazuelo Bodegas Primicia, Rioja, Spanien Farbe in Kirschrot, Aromen von süßlichen Gewürzen, eingebundene Röstaromen vom Eichenholz. Trocken</i>	Fl. 0,75l 14% vol	<b>33.00 €</b>
2012	<b>Egri Bikavér (Bullen Blut)</b> <i>Gamay, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc und Blauburger Ostoros-Novaj, Ungarn Rubinrote Farbe, Aroma von roten Früchten. Reife Tannine, Trocken</i>	Fl. 0,75l 12,5% vol	<b>18.00 €</b>
2013	<b>Selbach Trutta Fario "Fisch" mild</b> <i>Riesling Weingut Wolf, Mosel, Deutschland Sehr ausgewogener, eleganter Riesling mit saftiger Frucht, Hauch gut eingebetteter Süße. Lieblich</i>	Fl. 0,75l 12,5% vol	<b>18.00 €</b>



## OFFENE WEINE

---

<b>Elsass Edelzwicker, weiß</b> Vin d'Alsace, Frankreich	0,2l	<b>3.70 €</b>
<b>Rheingau Riesling, weiß</b> Qualitätswein, Deutschland	0,2l	<b>4.90 €</b>
<b>Blauer Zweigelt, rot</b> Qualitätswein, Österreich	0,2l	<b>3.70 €</b>
<b>Aimery Cabernet Sauvignon (A.O.C.)</b> Frankreich	0,2l	<b>4.90 €</b>
<b>Spätburgunder Weißherbst, rosé (halbtrocken)</b> Qualitätswein, Deutschland	0,2l	<b>3.70 €</b>

## SEKT & CHAMPAGNER

---

<b>Glas Sekt, Hausmarke</b>	0,1l	<b>3.50 €</b>
<b>Champagner Moët &amp; Chandon Piccolo Fl.</b>	0,2l	<b>19.50 €</b>
<b>Sekt, Hausmarke</b>	Fl. 0,75l	<b>19.00 €</b>
<b>Fürst Metternich Brut, Sekt</b>	Fl. 0,75l	<b>26.00 €</b>
<b>Geldermann Brut, Sekt</b>	Fl. 0,75l	<b>29.00 €</b>
<b>Duval Leroy, Champagner</b>	Fl. 0,75l	<b>46.00 €</b>
<b>Moet &amp; Chandon, Champagner</b>	Fl. 0,75l	<b>69.00 €</b>

**Die Jahrgänge können abweichen**  
02/2016

<b>APERITIFS</b>	<b>5 cl</b>
Martini (Extra Dry, Bianco, Rosso)	<b>3.10 €</b>
Pernod	<b>3.60 €</b>
Sherry Tio Pepe, dry	<b>3.60 €</b>
Sherry Dry Sack, medium	<b>3.60 €</b>
Port Weiß oder Rot	<b>3.80 €</b>
<b>SPIRITUOSEN</b>	<b>4 cl</b>
Aalborg Jubiläums Aquavit	<b>3.90 €</b>
Grappa Julia	<b>3.90 €</b>
Schladerer	<b>4.40 €</b>
(Williams, Himbeere, Zwetschge, Kirsch)	
Pálinka	<b>3.90 €</b>
Sliwovitz	<b>3.90 €</b>
<b>COGNAC, BRANDY &amp; CALVADOS</b>	<b>4 cl</b>
Asbach Uralt VS	<b>3.60 €</b>
Metaxa 5*	<b>4.20 €</b>
Calvados	<b>4.70 €</b>
Armagnac	<b>5.70 €</b>
Hennessy V.S.O.P	<b>7.90 €</b>
Martell V.O.S.P	<b>8.20 €</b>
Courvoisier V.S.O.P	<b>7.90 €</b>
Rémy Martin V.S.O.P	<b>8.20 €</b>
<b>BITTERS</b>	<b>4 cl</b>
Underberg (2 cl)	<b>2.80 €</b>
Ramazzotti, Ramazzotti Menta	<b>3.60 €</b>
Zwack Unicum, Jägermeister	<b>3.60 €</b>
Fernet-Branca, Menta	<b>3.60 €</b>